Čeburekai su malta mėsa

Ingredientai

- 500 g Maltos jautienos
- 1 Svogūnų
- 10 g Skysto MAGGI vištienos sultinio
- 450 g Balti universalūs kvietiniai miltai be maistinių priedų
- 250 g Šilto vandens
- 1 a.š Druskos
- 10 g Aliejus, pramoninis, rapsų salotoms, bandelėms ir lengvai kepti
- 1 Šiek tiek Pipirų

Instrukcija

1. Dideliame dubenyje paruoškite tešlą iš 3 puodelių miltų, 1 puodelio karšto vandens, 3 šaukštų aliejaus ir 1 arbatinio šaukštelio druskos. Minkykite, kol ji taps vientisa ir elastinga, tada uždenkite ir palikite pailsėti apie 30 minučių.

2. Tuo tarpu paruoškite įdarą: dubenyje sumaišykite 500 g maltos jautienos su smulkiai supjaustytu svogūnu, 1 šaukštu vištienos sultinio ir druskos bei pipirų pagal skonį.

3. Tešlą padalinkite į mažesnes dalis ir iškočiokite jas plonai ant miltais pabarstyto paviršiaus. Išspauskite maždaug 10–12 cm skersmens tešlos apskritimus.

4. Ant kiekvieno blyno pusės dėkite po dalį įdaro, perlenkite jį per pusę ir atsargiai užspauskite kraštus, prispausdami juos pirštais arba šakute, kad kepant įdaras neišbėgtų.

5. Kepkite čeburekus partijomis ant vidutinės-stiprios ugnies apie 3–4 minutes iš kiekvienos pusės, kol taps auksinės spalvos ir traškūs.

6. Iškepusius čeburekus nusausinkite ant popierinio rankšluosčio.

48 Minutės

4

Angliavandeniai	87.77 g
Energija	687.38 kcal
Riebalai	19.55 g
Baltymai	36.13 g